

PERERECA DO MONTE

Vinho Regional Tinto 2015



PRODUTOR: Ares do Dão – Soc.Vitivinivola Lda

ENÓLOGO: Sónia Martins

Perereca é uma palavra com vários significados de origem Tupi (língua falada pelos povos que habitavam o litoral do Brasil no séc. XVI) associada aquele que saltita e ao nome de um anfíbio com cores muito vivas e alegres. Este vinho é feito com as castas Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro respeitando a tradição do Dão e produzir vinhos elegantes, gastronómicos e muito agradáveis para o consumidor. Esperamos que este vinho acompanhe os momentos mais alegres da sua vida!

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Continental
Solo:	Granítico
Castas:	Touriga-Nacional, Tinta-Roriz e Alfrocheiro
Produção:	100.000 garrafas
Vinificação:	Fermentação com maceração e temperatura controlada entre 24° e 26° C.
Estágio:	3 meses em barricas de Carvalho Francês, 3 meses em cave antes de ser libertado para o consumidor.
Engarrafamento:	2016

NOTAS DE PROVA

Cor:	Intenso Ruby, com ligeiro toque grenat.
Aroma:	Elegante, fino e delicado.
Paladar:	Boa estrutura, confirmando a finesse do aroma.
Final de prova:	Longo e muito elegante.

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo:	Servir a 16° C.
Gastronomia:	Acompanha bem carnes vermelhas e queijos de pasta mole.

Longevidade prevista:	Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 3 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.
------------------------------	--

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico:	13,00% vol.
PH
Açúcar Residual:
Acidez Total:

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa bordalesa	EAN code 5600457601352
Caixa de 6 garrafas	ITF code 1560045760135 9

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Flor de Nelas Reserva Dão Tinto
Flor de Nelas Seleção Dão Branco/Tinto
Flor de Nelas Terras de Senhorim Emiliano Campos Dão Branco
Flor de Nelas Terras de Senhorim Emiliano Campos Dão Tinto
Flor de Viseu Selection Dão Tinto/Branco
Flor de Viseu Tradition Dão Tinto
Flor de Santar Dão Tinto

LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL

